

*Nous avons le plaisir de vous présenter quelques suggestions de saison  
proposées par notre Chef, Alexandre Aubrun et toute sa Brigade.*

*Les Entrées*

---

- Salade sauce "Vieux Navire" frs 8.-  
Trilogie de batavia, iceberg et trévisé  
Un classique incontournable avec sa fameuse sauce unique et secrète*
- Velouté de Potimarron du "Marché de la Ferme", frs 18.-  
chapeau d'espuma aux marrons et sa baguette magique  
enrobée d'éclats de noisette*
- L'Oeuf parfait sur nid de mousseline de céleri au parfum et fines frs 26.-  
lamelles de truffe noire, julienne de Granny Smith*
- Trio de Noix de St-Jacques juste snackées, déclinaison de frs 26.-  
potimarrons, tombée de poudre de lard*
- Saumon d'Ecosse Label Rouge mariné par le Chef et fumé sous frs 28.-  
cloche au bois de hêtre du Jura, crêpe parmentière  
couronnée de larmes de crème montée*
- La Terrine de Cerf en croûte du Chef, pointes de purée de marrons, frs 26.-  
noisettes torrifiées et quelques raisins blancs tout nus*
- Médallions de Foie gras de Canard du Chef au cœur d'amandes, frs 34.-  
noisettes et fruits d'or, trait de nectar de coing du domaine "Sirena"  
à Buchillon, accompagnés de leur brioche maison juste sortie du four*
- Escalope de Foie gras de Canard poêlée, purée acidulée d'oignons frs 36.-  
doux, réduction au Porto rouge et son cylindre croquant aux  
graines de pavot & sésame*
-